

VICINO A SALA E FELINO POTETE VISITARE ANCHE:



SALA BAGANZA
Parco dei Boschi di Carrega
 Strada Olma, 2
 Il Parco custodisce alcuni preziosi gioielli architettonici, come il Casino de' Boschi.
 Distanza: 2 km.



SALA BAGANZA
Rocca di Sala Baganza
 Piazza Gramsci, 1
 La sale della Rocca, restaurate di recente, mostrano preziosi affreschi e decorazioni.
 Distanza: 0 km.

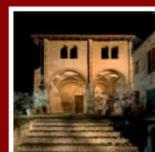


FELINO
Castello di Felino
 Strada al Castello, 14
 Castello quattrocentesco con mura a picco, larghi parapetti e torrioni.
 Distanza: 6 km.

VICINO A LANGHIRANO POTETE VISITARE ANCHE:



TORRECHIARA
Castello di Torrechiara
 Strada del Castello
 Esempio tra i più significativi e meglio conservati di architettura castellana italiana.
 Distanza: 6 km.



LESIGNANO DE' BAGNI
Badia Cavana
 San Michele Cavana
 Pieve in stile romanico incastonata in un paesaggio di rara bellezza.
 Distanza: 6 km.



MAMIANO DI TRAVERSETOLO
Fondazione Magnani Rocca
 Via Fondazione Magnani Rocca, 4
 Sede di una straordinaria collezione d'arte antica e moderna.
 Distanza: 12 km.

VICINO A SORAGNA POTETE VISITARE ANCHE:



SORAGNA
Rocca Meli Lupi
 Piazza Meli Lupi, 5
 Fastosa residenza dei Principi Meli Lupi di Soragna che tuttora la abitano.
 Distanza: 0 km.

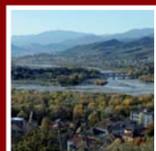


BUSSETO
Casa natale di Giuseppe Verdi
 Strada Processione, Roncole Verdi
 Un viaggio nel tempo che vi farà diventare protagonisti dell'infanzia del Maestro.
 Distanza: 10 km.



SAN SECONDO PARMENSE
Museo Agorà Orsi Coppini
 Via Bruno Ferrari, 3
 L'antica arte olearia rivive in una zona sempre vocata all'agroalimentare.
 Distanza: 12 km.

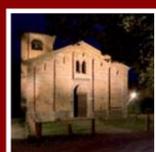
VICINO A COLLECCHIO POTETE VISITARE ANCHE:



COLLECCHIO
Parco fluviale regionale del Taro
 Strada Giarola, 11
 Parco che tutela oltre 20 km di alveo del fiume Taro tra Fornovo e Ponte Taro
 Distanza: 2 km.



OZZANO TARÒ
Museo "E. Guatelli"
 Via Nazionale, 130
 Il museo ospita la collezione di oggetti sulla vita contadina raccolti da Ettore Guatelli.
 Distanza: 8 km.



TALIGNANO
Pieve di Talignano
 Via alla Pieve
 Pieve romanica del XIII secolo edificata sul percorso della via Francigena
 Distanza: 4 km.

BLL Parma - 2016/01



PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI
 +39.0521.821139

www.museidelcibo.it

MUSEI DEL CIBO CARD

Una card acquistabile a 9 Euro in tutti i Musei consente di visitare, nell'arco di un anno solare, tutti i Musei del Cibo e di ottenere sconti nei ristoranti convenzionati.

Musei del Cibo della Provincia di Parma
 c/o Parma Point - Piazza della Pace, 1
 43121 Parma - Italia
 Tel. +39.0521.931800 - Fax +39.0521.931881
 E-mail: info@museidelcibo.it



MUSEI DEL CIBO

LA STORIA DEGLI UOMINI E DEI PRODOTTI CHE HANNO RESO UNICO UN TERRITORIO



PARMA



Scarica l'applicazione per il QRcode e guarda il filmato sul tuo telefonino



SORAGNA

Coordinate GPS
44°55'33.52"N, 10°7'4.67"E



MUSEO DEL PARMIGIANO REGGIANO
c/o Corte Castellazzi
Ingresso dal percorso pedonale di V.le dei Mille Soragna (Parma)
Distanza: 28 km da Parma
Apertura: 1 marzo - 8 dicembre.
Sabato, Domenica e festivi 10-13 15-18
Feriali su appuntamento

Il Museo del Parmigiano Reggiano, il prestigioso formaggio italiano, noto e apprezzato in tutto il mondo, che vanta origini antiche, ha sede nello storico Casello ottocentesco che sorge all'ombra della Rocca Meli-Lupi di Soragna in un'area ricca di castelli e di ricordi verdiani, lungo la Strada del Culatello. La Corte Castellazzi, sede del Museo del Parmigiano Reggiano, è composta dalla casa colonica con stalla e fienile e dal prezioso caseificio di forma circolare con colonnato, fatto erigere dal principe Casimiro Meli-Lupi intorno al 1848 e attivo fino al 1977, dove si trovano esposti gli strumenti e gli attrezzi impiegati nella lavorazione del Re dei Formaggi. Oltre 120 oggetti databili tra il 1800 e la prima metà del Novecento e un centinaio di immagini, disegni e foto d'epoca illustrano, all'interno di un edificio acibito per secoli alla produzione del formaggio, l'evoluzione delle tecniche di trasformazione del latte, le fasi della stagionatura e della commercializzazione e il ruolo fondamentale del Consorzio del Parmigiano Reggiano a tutela della qualità.



COLLECCHIO

Coordinate GPS
44°44'17.59"N, 10°11'8.27"E



MUSEO DELLA PASTA
c/o Corte di Giarola
Strada Giarola, 11
Collecchio (Parma)
Distanza: 12 km da Parma
Apertura: 1 marzo - 8 dicembre.
Sabato, Domenica e festivi 10-13
Feriali su appuntamento

La pasta ha trovato in Italia la patria d'elezione e ha segnato la gastronomia in tutto il Paese. Nell'800 inizia a Parma l'attività di Barilla, che ha contribuito in maniera significativa alla nascita del Museo. La visita inizia dal chicco di grano con approfondimento dei suoi caratteri e delle modalità di coltivazione nel tempo. Prosegue con la sezione dedicata alla macinazione e ai vari tipi di mulino: è presente un vero mulino a pietra a confronto con uno a cilindri. Non manca uno sguardo alle farine, al pane, ai prodotti da forno. Una sezione è dedicata alla preparazione casalinga della pasta fresca: curiose le collezioni di piccoli attrezzi domestici, tra cui quella, ricchissima, delle "speronelle" o rotelle da pasta. La produzione industriale della pasta è documentata da un pastificio industriale di metà '800 perfettamente restaurato affiancato da un nucleo di macchine di un laboratorio artigianale emiliano. Modelli e filmati illustrano metodi e tecnologie della produzione moderna. Il viaggio si conclude con una ricca rassegna sulla comunicazione della pasta e sul suo ruolo nell'alimentazione, nella gastronomia, nell'arte e nella cultura.



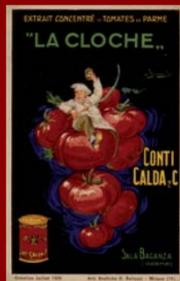
COLLECCHIO

Coordinate GPS
44°44'17.59"N, 10°11'8.27"E



MUSEO DEL POMODORO
c/o Corte di Giarola
Strada Giarola, 11
Collecchio (Parma)
Distanza: 12 km da Parma
Apertura: 1 marzo - 8 dicembre.
Sabato, Domenica e festivi 10-13
Feriali su appuntamento

Di origine americana, il pomodoro ha trovato in provincia di Parma terreno fertile, già a partire dalla seconda metà dell'800. Il museo, all'interno della Corte di Giarola, a Collecchio, in un centro di trasformazione agroalimentare d'epoca medievale, è organizzato in sette sezioni tematiche. Parte con il racconto della storia, con l'arrivo in Europa nel '500 del pomodoro e la sua successiva diffusione, le varietà esistenti, le proprietà nutritive, le zone di produzione. Prosegue con lo sviluppo dell'industria di trasformazione e delle tecnologie produttive, con la ricostruzione di una linea di produzione per la conserva di pomodoro realizzata con 14 macchine d'epoca. Poi è la volta del prodotto finito e degli imballaggi, con l'esposizione di numerose e originali latte e tubetti d'epoca, nonché il ricco materiale di comunicazione e promozione. A chiudere lo sviluppo dell'industria meccanica, i protagonisti, i lavori in fabbrica e la cultura del 'Mondo Pomodoro' con pubblicità, citazioni, dipinti, sculture e ricette.



SALA BAGANZA

Coordinate GPS
44°42' 48"N, 10°13' 39"E



LA CANTINA DEI MUSEI DEL CIBO
c/o Rocca Sanvitale
Piazza Gramsci
Sala Baganza (Parma)
Distanza: 14 km da Parma
Apertura: 1 marzo - 8 dicembre.
Sabato, Domenica e festivi 10-13 15-18
Feriali su appuntamento

Nelle suggestive cantine della Rocca di Sala Baganza, viene allestita la "Cantina dei Musei del Cibo", un percorso espositivo e sensoriale dedicato al vino di Parma, alla sua storia e alla sua cultura. Presente e assai sviluppata in epoca romana, la viticoltura ha lasciato nei secoli testimonianze sul territorio parmense. L'allestimento si snoda attraverso sei differenti sezioni. La prima sala è dedicata alla archeologia del vino nel parmense. La seconda tratta le caratteristiche della pianta della vite e la viticoltura. La terza racconta, attraverso attrezzi e oggetti, la vendemmia e la preparazione del vino. La discesa nell'affascinante ghiacciaia rinascimentale si trasforma in un'esperienza avvolgente con la multivisione a 360°. Si approda quindi alla sala delle botti dove si scopre la storia dei contenitori per il vino e dei mestieri ad essi correlati, oltre alla storia del tappo in sughero e del cavatappi e a quella poco nota dell'etichetta. Per finire i pionieri del settore, le varietà coltivate, i vini prodotti, le cantine da visitare e il ruolo del Consorzio dei Vini dei Colli di Parma.



FELINO

Coordinate GPS
44°41' 1.78"N, 10°14' 13.02"E



MUSEO DEL SALAME DI FELINO
c/o Castello di Felino
Strada al Castello, 1
Felino (Parma)
Distanza: 17 km da Parma
Apertura: 1 marzo - 8 dicembre.
Sabato, Domenica e festivi 10-13 15-18
Feriali su appuntamento

Il Museo del Salame Felino è ospitato nelle splendide cantine del Castello di Felino, l'antico maniero che domina la vallata fra i torrenti Parma e Baganza e oggi ospita un ristorante di *charme*. Il primo documento relativo al salame rintracciato a Parma risale al 1436 quando Niccolò Piccinino al soldo del Duca di Milano ordinò che gli si procurassero "porchos viginti a carnibus pro salamine" ovvero venti maiali per fare salami! Organizzato in cinque sezioni, il percorso di visita spazia dalle testimonianze storiche del rapporto tra Felino ed il suo prodotto-simbolo, alla gastronomia, collocata negli affascinanti ambienti delle cucine, dalla norcineria e produzione casalinga dell'insaccato, con un'ampia rassegna di oggetti appartenuti a norcini e a famiglie contadine, alla tecnologia di produzione artigianale, qui rappresentata da una grande macchina insaccatrice, alle moderne tecniche di produzione, presentate in video, e al ruolo del Consorzio del Salame Felino IGP nella salvaguardia della qualità del "Principe dei Salami".



LANGHIRANO

Coordinate GPS
44°36' 43.42"N, 10°16' 5.75"E



MUSEO DEL PROSCIUTTO
c/o ex Foro Boario
Via Bocchialini, 7
Langhirano (Parma)
Distanza: 22 km da Parma
Apertura: 1 marzo - 8 dicembre.
Sabato, Domenica e festivi 10-13
Feriali su appuntamento

Il Museo del Prosciutto sorge a Langhirano, che del prosciutto è la capitale riconosciuta, nel complesso integralmente restaurato dell'ex Foro Boario, suggestiva architettura rurale del 1928. Langhirano è un'oasi di pace, caratterizzata dalla dolcezza del clima e dell'aria, dai suggestivi vigneti e dallo straordinario Castello di Torrechiara meraviglioso sul colle, con le mura possenti, e il borgo quattrocentesco. Otto sono le sezioni tematiche, che esibiscono materiali fotografici, documenti storici, macchinari e proiezioni audiovisive, dedicate al territorio, alle razze suine determinanti per la qualità dei prodotti, al sale e al suo fondamentale ruolo alimentare, storico e politico, alla norcineria e ai suoi gesti antichi, ai numerosi salumi della tradizione parmense, alla straordinaria ricchezza gastronomica, alla lavorazione del prosciutto e al ruolo del Consorzio del Prosciutto di Parma nella salvaguardia della qualità.

